



Сергей Павлович Кашин
Блины аппетитные
Серия «Самые вкусные рецепты»

Текст предоставлен правообладателем
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=10358820
Самые вкусные рецепты. Блины аппетитные / [сост. С. П. Кашин].: Энтраст Трейдинг; Москва;
2015
ISBN 978-5-386-08109-6

Аннотация

Блины считаются одним из любимых традиционных русских блюд. Ржаные, манные, пшеничные, «скорые» или «постные», с начинками на любой вкус для самого искушенного гостя, варианты многочисленны. Пеките и ешьте блины с удовольствием!

Содержание

Блинчики	5
Блинчики с мясом и мясными продуктами	5
Блинчики с мясом курицы	5
Блинчики с отварным мясом	6
Блинчики с печенью	6
Блинчики с курицей и грибами	7
Блинчики с колбасой и капустой	7
Блинчики с куриным фаршем	8
Блинчики по-чешски	8
Блинчики «Баварские»	9
Блинчики с мясом индейки	9
Блинчики «Любимые»	10
Блинчики «Именинные»	10
Блинчики с сардельками	11
Блинчики с жареной курицей и яблоками	12
Блинчики с грибами	13
Блинчики с белыми грибами	13
Блинчики с шампиньонами	13
Блинчики с маринованными опятами	14
Блинчики с жареными шампиньонами и креветками	14
Блинчики с белыми грибами	15
Блинчики с грибами и зеленью	15
Блинчики с грибами и гречневой кашей	16
Блинчики с лисичками	16
Блинчики с грибами и помидорами	17
Блинчики с яйцами и молочными продуктами	18
Блинчики с творогом	18
Сырные блинчики с йогуртом и сухофруктами	18
Блинчики с творожно-лимонной начинкой	19
Блинчики с творогом и шпинатом	19
Блинчики «Восторг»	20
Блинчики со сметанной начинкой	20
Блинчики с сыром, помидорами и базиликом	21
Блинчики с творогом и брусникой	21
Блинчики с сельдерейным маслом	22
Блинчики с крапивным маслом	22
Блинчики с луковым маслом	23
Блинчики с зеленым маслом	23
Блинчики с чесночным маслом	23
Блинчики с огуречным маслом	24
Блинчики «Пикантные»	24
Блинчики с сырным маслом	25
Блинчики по-французски	25
Блинчики «Витаминные»	26
Блинчики с томатным маслом	26
Блинчики с яичным маслом	26

Блинчики с горчичным маслом	27
Блинчики с маслом и сельдью	27
Блинчики с маслом, сельдью и сыром	28
Блинчики с паштетом из брынзы	28
Блинчики с яйцами и мясом	29
Блинчики с творожной массой	29
Блинчики с творожно-медовой начинкой	30
Блинчики с творогом и бананами	30
Блинчики с творожно-ореховой начинкой	31
Блинчики, запеченные с сыром и толокном	31
Блинчики с рисом и творогом	32
Блинчики с овощами и зеленью	33
Блинчики по-еврейски	33
Блинчики с кабачковой начинкой	33
Блинчики с капустной начинкой	34
Блинчики с квашеной капустой и помидорами	34
Блинчики с зеленым луком и морковью	35
Конец ознакомительного фрагмента.	36



Самые вкусные рецепты. Блины аппетитные Составитель Сергей Павлович Кашин

Блинчики

Блинчики с мясом и мясными продуктами

Блинчики с мясом курицы

Ингредиенты

300 г муки, 500 мл молока, 3 яйца, 25 г сахара, 75 мл растительного масла, 100 г сливочного масла, 3 г соли.

Для начинки: 500 г белого мяса курицы (вареного), 50 г грибов (любых, сушеных), 400 мл куриного бульона, 25 мл растительного масла, 200 мл сливок, 2 желтка, 50 мл коньяка, 100 г сливочного масла, молотый мускатный орех на кончике ножа, перец, соль.

Способ приготовления

Для приготовления теста желтки растереть с сахаром и солью, взбить, добавить молоко, перемешать, всыпать муку, добавить взбитые белки, тщательно перемешать. Затем добавить растительное масло, снова перемешать.

Набирая тесто небольшой ложкой, выливать тесто на раскаленную сковороду, смазанную сливочным маслом, и выпекать тонкие блинчики, обжаривая их с двух сторон.

Для приготовления начинки мясо курицы мелко нарезать.

Грибы тщательно промыть, отварить и мелко нарезать. Мясо курицы смешать с грибами, залить куриным бульоном, смешанным с растительным маслом. Затем добавить сливки, взбитые желтки и варить на медленном огне до загустения. Приправить солью, перцем, мускатным орехом, слегка охладить, влить коньяк, тщательно перемешать.

На каждый блинчик положить по 1 столовой ложке начинки. Блинчики свернуть конвертом и обжарить на раскаленной сковороде в сливочном масле с двух сторон. Блинчики с мясом курицы можно подавать к куриному бульону, а также к кофе или чаю.

Блинчики с отварным мясом

Ингредиенты

400 г муки, 600 мл молока, 5 яиц, 50 г сливочного масла, 50 г растительного масла, 25 г сахара, 3 г соли.

Для начинки: 200 г говядины (отварной), 50 г черствого хлеба, 1 луковица, 30 мл растительного масла, 75 г сметаны, перец, соль.

Способ приготовления

Яичные желтки взбить, посолить, добавить молоко, сахар, растопленное сливочное масло. При постоянно помешивании всыпать муку. Перемешать, осторожно ввести взбитые белки. Блинчики обжарить с одной стороны в растительном масле. Для приготовления начинки репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в растительном масле. Хлеб намочить в воде и отжать. Мясо, лук и хлеб пропустить через мясорубку, добавить сметану, соль, перец.

На обжаренную середину блинчика положить начинку, свернуть конвертиком. Обжарить блинчики на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Блинчики с печенью

Ингредиенты

400 г муки, 600 мл молока, 5 яиц, 50 г сливочного масла, 25 г сахара, 5 г приправы карри, 50 мл растительного масла, 3 г соли.

Для начинки: 100 г говяжьей печени, 50 г риса (отварного), 1 луковица, 50 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Яичные желтки взбить, посолить, добавить молоко, сахар, приправу карри, растопленное сливочное масло и, размешивая, всыпать муку. Перемешать, осторожно ввести взбитые белки. Блинчики обжарить с одной стороны в масле.

Для приготовления начинки печень тщательно промыть, обсушить мелко нарезать. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Печень обжарить в растительном масле с луком, добавить рис, соль и перец, тщательно перемешать.

На середину обжаренной стороны блинчика положить небольшое количество начинки, свернуть конвертом. Обжарить готовые блинчики на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Блинчики с курицей и грибами

Ингредиенты

400 г муки, 600 мл молока, 5 яиц, 50 г сливочного масла, 25 г сахара, 100 мл растительного масла, 50 г панировочных сухарей, 50 г сыра пармезан, 3 г соли.

Для начинки: 200 г филе курицы, 50 мл белого вина, 500 мл сырного соуса, 100 г шампиньонов, 1 луковица, 100 мл растительного масла, 5 г орегано, соль.

Способ приготовления

Яичные желтки взбить, посолить, добавить молоко, сахар, растопленное сливочное масло.

При постоянно помешивании всыпать муку. Перемешать, осторожно ввести взбитые белки. Блинчики обжарить с двух сторон.

Для приготовления начинки филе курицы тщательно промыть, обсушить, нарезать тонкой соломкой и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Добавить орегано и белое вино, тушить в течение 5 минут. Затем влить сырный соус, посолить и тушить до готовности курицы.

Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать тонкими кольцами. Шампиньоны очистить, вымыть, нарезать тонкими ломтиками. Репчатый лук и шампиньоны смешать, добавить в начинку, готовить еще 2 минуты. Готовую начинку охладить.

Наполнить блинчики начинкой, свернув их конвертом. Уложить на смазанный растительным маслом противень, посыпать панировочными сухарями, тертым сыром.

Противень с блинчиками поместить в разогретую до 150 °С духовку и выпекать в течение 15 минут.

Блинчики с колбасой и капустой

Ингредиенты

2 яйца, 100 мл пива, 200 мл молока, 500 г муки, 10 г сахара, 50 мл растительного масла, 3 г соды, 5 г приправы карри, 100 г топленого масла, соль.

Для начинки: 400 г капусты (квашеной), 200 г варено-копченой колбасы, 1 луковица, 50 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Яйца взбить с солью, добавить пиво и молоко, тщательно размешать.

При помешивании постепенно добавлять муку. Затем добавить сахар, приправу карри, соду и растительное масло, замесить тесто.

Наливая на разогретую сковороду по 2 столовые ложки теста, выпекать блинчики, обжаривая их с двух сторон.

Для приготовления начинки колбасу нарезать мелкими кубиками, смешать с капустой.

Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать тонкими полукольцами. Подготовленный лук обжарить в растительном масле, добавить капусту с колбасой, влить 50 мл воды, посолить, поперчить и тушить на слабом огне в течение 30 минут.

Готовую начинку охладить.

На каждый блинчик положить по 1 столовой ложке начинки, блинчики свернуть конвертами. Готовые блинчики обжарить в топленом масле с двух сторон.

Блинчики с куриным фаршем

Ингредиенты

250 г муки, 200 мл молока, 2 яйца, 5 г сахара, 35–50 мл растительного масла, 50 г топленого масла, соль.

Для начинки: 400 г куриного фарша, 1 луковица, 1 помидор, 1 пучок петрушки, 75 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром и солью до образования пышной пены.

Влить молоко, 200 мл воды, растительное масло и тщательно перемешать. Всыпать муку и замесить жидкое тесто. Блинчики обжарить на раскаленной сковороде с двух сторон.

Для приготовления начинки репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в растительном масле.

Помидор вымыть, нарезать мелкими кубиками. Куриный фарш и помидор добавить к жареному луку, посолить, поперчить, тушить на слабом огне до готовности. Зелень петрушки вымыть, обсушить, мелко нарезать, добавить в начинку, тщательно перемешать.

Выложить на блинчики начинку, разровнять.

Свернуть блинчики вчетверо и обжарить в кипящем топленом масле.

Блинчики по-чешски

Ингредиенты

2 яйца, 1–2 чайные ложки дрожжей (сухих), 600 г муки, 200 мл молока, 100 мл растительного масла, 50 г сахара, 3 г молотого мускатного ореха, 3 г соли.

Для начинки: 400 г свинины (постной), 2 огурца (маринованных), 100 г гречки (вареной), 50 г томатной пасты, 1 луковица, 50 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, мускатным орехом и солью. Дрожжи смешать с мукой и, постоянно помешивая, влить тонкой струйкой молоко и 200 мл воды. Выдержать при комнатной температуре в течение 1 часа.

Выпекать блинчики на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Для приготовления начинки свинину тщательно промыть, обсушить, нарезать небольшими кусочками.

Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать мелкими кубиками. Репчатый лук обжарить в растительном масле, добавить свинину, посолить, поперчить, жарить до готовности. Затем добавить томатную пасту, мелко нарезанные маринованные огурцы и гречку, тушить на слабом огне в течение 10 минут. Готовую начинку охладить.

Выложить на блинчики начинку, разровнять.

Свернуть блинчики вчетверо и обжарить в растительном масле.

Блинчики «Баварские»

Ингредиенты

2 яйца, 20 г дрожжей, 600 г муки, 50 г топленого масла, 200 мл молока, 100 г смальца, 15 г сахара, 3 г соли.

Для начинки: 100 г куриных сердечек, 100 г куриной печени, 1 луковица, 1 стручок сладкого перца, 2 картофелины, 100 мл растительного масла, молотый красный перец, соль.

Способ приготовления

Дрожжи развести в 200 мл теплой воды и дать постоять в течение 10 минут. Яйца взбить с сахаром и солью.

В полученную смесь всыпать муку и, постоянно помешивая, влить тонкой струйкой молоко и воду с дрожжами, тщательно перемешать. Тесто выдержать при комнатной температуре в течение 1 часа.

Блинчики выпекать на раскаленной, смазанной смальцем сковороде.

Для приготовления начинки куриные сердечки тщательно промыть, опустить в кипящую подсоленную воду и варить до готовности. Куриную печень промыть, обсушить и обжарить в растительном масле.

Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Сладкий перец вымыть, удалить плодоножку с семенами. Картофель вымыть, очистить, пропустить через мясорубку вместе со сладким перцем, куриными сердечками и печенью.

Репчатый лук обжарить в растительном масле, добавить фарш, посолить, поперчить, влить 50 мл воды и тушить до готовности.

Выложить на блинчики начинку, разровнять. Свернуть блинчики конвертом, уложить в смазанную топленным маслом форму и выпекать в разогретой до 150 °С духовке в течение 30 минут.

Блинчики с мясом индейки

Ингредиенты

400 г муки, 600 мл молока, 5 яиц, 50 г сливочного масла, 5 г сахара, 150 мл растительного масла, 3 г соли.

Для начинки: 400 г филе индейки, 100 г вареного риса, 50 мл соевого соуса, 1 столовая ложка каперсов, 1 пучок зеленого лука, 50 г майонеза, 50 мл оливкового масла, перец, соль.

Способ приготовления

Яичные желтки взбить, посолить, добавить молоко, сахар, растопленное сливочное масло. При постоянном помешивании всыпать муку. Тщательно перемешать, осторожно ввести взбитые белки.

Выпекать блинчики на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Для приготовления начинки филе индейки тщательно промыть, обсушить, нарезать тонкой соломкой, посолить, поперчить, сбрызнуть соевым соусом, выдержать в прохладном месте в течение 30 минут, затем жарить до готовности в оливковом масле.

Каперсы мелко нарубить. Зеленый лук вымыть, обсушить, мелко нарезать.

В вареный рис добавить жареную индейку, зеленый лук и каперсы, заправить майонезом, тщательно перемешать. Выложить на блинчики начинку, разровнять. Свернуть блинчики конвертом и обжарить в растительном масле.

Блинчики «Любимые»

Ингредиенты

2 яйца, 1–2 чайные ложки сухих дрожжей, 600 г муки, 200 мл молока, 100 мл растительного масла, 50 г сахара, 3 г соли.

Для начинки: 400 г говяжьей печени, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 100 г сметаны, 100 г шампиньонов, 100 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром и солью.

Дрожжи смешать с мукой и, постоянно помешивая, влить тонкой струйкой молоко и 200 мл воды. Выдержать при комнатной температуре в течение 1 часа. Выпекать блинчики на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Для приготовления начинки печень тщательно промыть, обсушить, мелко нарезать, посолить, поперчить, обжарить в растительном масле (50 мл). Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Шампиньоны очистить, вымыть, нарезать мелкими кубиками. Репчатый лук и шампиньоны смешать, обжарить в растительном масле. Печень смешать с шампиньонами и луком, добавить чеснок и сметану, полученную смесь тушить на слабом огне в течение 10 минут.

Выложить на блинчики начинку, разровнять. Свернуть блинчики конвертом, уложить в смазанную маслом форму и выпекать в разогретой до 150 °С духовке в течение 20 минут.

Блинчики «Именинные»

Ингредиенты

600 г муки, 200 г сметаны, 2 яйца, 100 мл растительного масла, 50 г панировочных сухарей, 3 г соли.

Для начинки: 500 г филе кролика, 1 луковица, 100 г риса (отварного), 50 мл лимонного сока, 100 г сметаны, 5 г горчицы, 1 пучок петрушки, 50 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Сметану посолить и взбить. Продолжая взбивать, добавить желтки. При постоянном помешивании засыпать муку тонкой струйкой. Взбить белки и, аккуратно помешивая, добавить в тесто. Набирая тесто ложкой, выпекать блинчики на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Для приготовления начинки филе кролика тщательно промыть, обсушить, нарезать тонкой соломкой, посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком и поставить в прохладное место на 30 минут. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать тонкими полукольцами, обжарить в растительном масле. К обжаренному луку добавить филе кролика и жарить, пока мясо не станет золотистого цвета. Затем добавить рис, горчицу, залить сметаной и тушить на слабом огне в течение 15 минут. Зелень петрушки вымыть, обсушить, мелко нарезать, добавить в охлажденную начинку, тщательно перемешать.

Выложить на блинчики начинку, разровнять. Свернуть блинчики конвертом, уложить в смазанную маслом форму, посыпать панировочными сухарями и выпекать в разогретой до 150 °С духовке в течение 20 минут.

Блинчики с сардельками

Ингредиенты

150 г муки, 2 яйца, 50 г сахара, 100 мл молока, 3 г соли, 100 мл растительного масла.

Для начинки: 100 г сарделек, 100 г оливок (без косточек), 2 картофелины, 1 луковица, 100 г майонеза, 1 морковь (крупная), перец, соль.

Способ приготовления

Муку просеять, смешать с яйцами, сахаром и солью.

Тонкой струйкой влить молоко, замесить тесто.

Тесто взбить и поставить в прохладное место на 30 минут.

Выпекать блинчики на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Для приготовления начинки сардельки отварить, нарезать мелкими кубиками. Оливки нарезать тонкими колечками. Картофель вымыть, сварить в мундире, очистить, натереть на крупной терке. Морковь вымыть, очистить, натереть на мелкой терке.

Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать мелкими кубиками. Сардельки смешать с оливками, картофелем, репчатым луком и морковью, посолить, поперчить, заправить майонезом, тщательно перемешать.

Выложить начинку на блинчики, разровнять.

Блинчики свернуть вчетверо.

Блинчики с жареной курицей и яблоками

Ингредиенты

250 г муки, 200 мл молока, 2 яйца, 5 г сахара, 5 г тмина, 35–50 мл растительного масла, соль.

Для начинки: 2 яблока (крупных кислых), 300 г филе курицы, 50 мл соевого соуса, 50 мл оливкового масла, 100 г листьев зеленого салата, 200 г майонеза, 5 г горчицы, 3 г сахара, перец, соль.

Способ приготовления

Тмин измельчить в ступке.

Яйца взбить с сахаром, тмином и солью. Влить молоко, 200 мл воды, растительное масло и тщательно перемешать.

Всыпать муку и замесить жидкое тесто без комков.

Набирая тесто небольшой ложкой, выпекать блинчики на раскаленной сковороде. Смазывать растительным маслом сковороду следует только под первый блин.

Для приготовления начинки яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину, нарезать мелкими кубиками. Филе курицы тщательно промыть, обсушить, нарезать тонкой соломкой, полить соевым соусом и поставить в прохладное место на 30 минут. Подготовленное филе обжарить в оливковом масле. Салат вымыть, обсушить, нарезать тонкими полосками.

Жареное филе смешать с яблоками и зеленым салатом, посыпать сахаром, посолить, поперчить, заправить горчицей и майонезом, тщательно перемешать.

Выложить начинку на блинчики, разровнять.

Блинчики свернуть вчетверо.

Блинчики с грибами

Блинчики с белыми грибами

Ингредиенты

300 г муки, 200 мл молока, 2 яйца, 5 г сахара, 50 мл растительного масла, 500 г топленого масла, соль на кончике ножа.

Для начинки: 100 г белых грибов (сушеных), 3 яйца.

Для соуса: 25 г сливочного масла, 25 г муки, 200 мл молока, 1 пучок укропа, 50 г томатного пюре, перец, соль.

Способ приготовления

Для приготовления теста желтки растереть с сахаром и солью, взбить, добавить молоко, перемешать, всыпать муку, добавить взбитые белки, тщательно перемешать.

Затем добавить растительное масло, снова перемешать.

Набирая тесто небольшой ложкой, выливать тесто на раскаленную сковороду, смазанную топленным маслом, и выпекать тонкие блинчики, обжаривая их с двух сторон.

Для приготовления начинки грибы тщательно промыть, отварить мелко нарезать. Яйца сварить вкрутую и мелко нарубить. Грибы смешать с яйцами.

Муку и сливочное масло выложить в сковороду, растереть до однородной массы и при непрерывном помешивании влить горячее молоко. Добавить томатное пюре и варить до загустения. Зелень укропа вымыть, обсушить, мелко нарубить, добавить в соус с солью и перцем, тщательно перемешать, охладить. Полученный соус смешать с начинкой.

На каждый блинчик положить по 1 столовой ложке начинки, блинчики свернуть конвертом. Готовые блинчики обжарить в разогретом топленом масле с двух сторон.

Подавать к столу можно в качестве закуски или с грибным супом.

Блинчики с шампиньонами

Ингредиенты

400 г муки, 600 мл молока, 100 мл сливок, 5 яиц, 50 г сливочного масла, 5 г сахара, 100 мл растительного масла, 3 г соли.

Для начинки: 200 г шампиньонов, 1 луковица, 50 г сливочного масла, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Яичные желтки взбить, посолить, добавить молоко, сахар, растопленное сливочное масло и, размешивая, всыпать муку. Добавить взбитые сливки, тщательно перемешать. Блинчики обжарить с одной стороны в растительном масле.

Для приготовления начинки шампиньоны очистить, вымыть, нарезать ломтиками. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Шампиньоны и лук смешать, обжарить в сливочном масле. Посолить, поперчить, добавить мелко нарезанную зелень петрушки.

Начинку выложить на обжаренную сторону блинчиков. Блинчики свернуть конвертом и обжарить в растительном масле.

Блинчики с маринованными опятами

Ингредиенты

2 яйца, 200 мл кефира, 200 мл молока, 600 г муки, 15 г сахара, 100 мл растительного масла, 100 г сметаны (жидкой), 3 г соды, соль.

Для начинки: 200 г опят (маринованных), 1 красная луковица, 20 мл оливкового масла, 2 картофелины, перец.

Способ приготовления

Яйца взбить с солью, добавить кефир и молоко, тщательно размешать.

При помешивании постепенно добавить муку.

Затем добавить сахар, соду и растительное масло, замесить тесто.

Наливая на разогретую сковороду по 2 столовые ложки теста, выпекать блинчики, обжаривая их с двух сторон.

Для приготовления начинки грибы мелко нарезать. Картофель вымыть, сварить в мундире, очистить и нарезать мелкими кубиками.

Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарубить.

Маринованные опята смешать с репчатым луком и картофелем, поперчить, заправить оливковым маслом.

Начинку выложить на теплые блинчики, разровнять. Блинчики свернуть конвертом и полить сметаной.

Блинчики с жареными шампиньонами и креветками

Ингредиенты

2 яйца, 1–2 чайные ложки сухих дрожжей, 600 г муки, 200 мл молока, 100 мл растительного масла, 50 г сахара, 3 г соли.

Для начинки: 300 г шампиньонов, 100 г майонеза, 70 г креветок, 1 пучок укропа, 1 луковица, 70 мл растительного масла, 1 яблоко (кислое), перец, соль.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром и солью. Дрожжи смешать с мукой и, постоянно помешивая, влить тонкой струйкой молоко и 200 мл воды. Выдержать при комнатной температуре в течение 1 часа. Блинчики выпекать на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.

Для приготовления начинки репчатый лук очистить, вымыть, нарезать тонкими полукольцами и обжарить в растительном масле. Шампиньоны очистить, вымыть, мелко нару-

бить, добавить к луку, посолить, поперчить и жарить до готовности. Креветки вымыть, опустить в кипящую подсоленную воду и варить в течение 2 минут. Затем откинуть на дуршлаг и очистить. Яблоко вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину, затем нарезать мелкими кубиками.

Зелень укропа вымыть, обсушить, мелко нарезать. Лук и шампиньоны соединить с креветками, укропом и яблоком, поперчить, заправить майонезом.

Выложить на блинчики начинку, разровнять. Блинчики свернуть вчетверо.

Блинчики с белыми грибами

Ингредиенты

400 г муки, 600 мл молока, 2 чайные ложки дрожжей (сухих), 6 яиц, 50 г сливочного масла, 5 г сахара, 100 мл растительного масла, 100 г панировочных сухарей, 3 г соли.

Для начинки: 200 г белых грибов, 1 луковица, 20 мл оливкового масла, 1 яйцо, перец, соль.

Способ приготовления

5 яиц взбить с сахаром и солью. Дрожжи смешать с мукой и, постоянно помешивая, влить тонкой струйкой молоко и 200 мл воды.

Выдержать при комнатной температуре в течение 1 часа.

Блинчики выпекать с одной стороны на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.

Для приготовления начинки белые грибы вымыть, очистить, мелко нарезать, обжарить в оливковом масле (10 г). Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами, обжарить в оливковом масле отдельно от грибов. Белые грибы и лук соединить, добавить яйцо, перемешать, посолить, поперчить.

Начинку выкладывать на обжаренную сторону блинчиков. Блинчики свернуть конвертом, смазать взбитым яйцом, присыпать панировочными сухарями. Подготовленные блинчики уложить на смазанный сливочным маслом противень и выпекать в разогретой до 150 °С духовке в течение 20 минут.

Блинчики с грибами и зеленью

Ингредиенты

600 г муки, 6 яиц, 300 г сливочного масла, 500 мл молока, 300 г сыра (любого, твердых сортов), 3 г соли.

Для начинки: 200 г салата лолло росс, 1 пучок укропа, 1 пучок кориандра, 200 г шпината, 400 г шампиньонов, 40 мл лимонного сока, 50 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Сыр натереть на мелкой терке. Отделить белки от желтков. Желтки взбить с молоком, добавить сыр, муку и соль, тщательно перемешать. В полученное тесто осторожно ввести взбитые белки.

Блинчики выпекать на небольшой раскаленной сковороде в растопленном сливочном масле.

Для приготовления начинки салат лолло рессо и шпинат вымыть, обсушить, нарезать тонкими полосками. Зелень укропа и кориандра вымыть, мелко нарезать. Шампиньоны очистить, вымыть, нарезать четвертинками и обжарить в растительном масле. Подготовленные ингредиенты соединить, посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком. Выложить на теплые блинчики начинку, разровнять. Блинчики свернуть конвертом.

Блинчики с грибами и гречневой кашей

Ингредиенты

150 г муки, 2 яйца, 10 г сахара, 100 мл молока, 100 мл растительного масла, 3 г соли.

Для начинки: 100 г гречки (вареной), 200 г белых грибов, 1 луковица, 50 г растительного масла, 1 пучок зеленого лука, 2 яйца, перец, соль.

Способ приготовления

Муку просеять, смешать с яйцами, сахаром и солью. Тонкой струйкой влить молоко, замесить тесто. Тесто взбить и поставить в прохладное место на 30 минут. Блинчики выпекать с двух сторон на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.

Для приготовления начинки грибы очистить, вымыть, нарезать тонкими ломтиками. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать тонкими полукольцами. Грибы и репчатый лук соединить, обжарить в растительном масле. Зеленый лук вымыть, мелко нарезать. Яйца сварить вкрутую и нарезать мелкими кубиками. Гречку смешать с яйцами, зеленым луком, грибами и репчатым луком, посолить, поперчить.

На теплые блинчики выложить начинку, разровнять. Блинчики свернуть конвертом.

Блинчики с лисичками

Ингредиенты

250 г муки, 200 мл молока, 2 яйца, 35–50 мл растительного масла, 3 г молотого красного перца, соль.

Для начинки: 200 г лисичек, 2 зубчика чеснока, 1 луковица, 3 картофелины, 1 пучок укропа, 100 г сметаны, 50 мл растительного масла, 50 г топленого масла, перец, соль.

Способ приготовления

Яйца взбить с молотым красным перцем и солью до образования пышной пены. Влить молоко, 200 мл воды, растительное масло и тщательно перемешать. Всыпать муку и с помощью венчика замесить жидкое тесто без комков.

Блинчики выпекать с одной стороны на раскаленной сковороде, смазав ее растительным маслом только под первый блин.

Для приготовления начинки лисички очистить, вымыть, нарезать тонкими ломтиками.

Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Картофель очистить, вымыть, нарезать тонкой соломкой. Зелень укропа вымыть, обсушить, мелко нарезать. Репчатый лук обжарить в растительном масле до золотистого цвета, добавить грибы, жарить до готовности. Картофель обжарить в растительном масле, за 5 минут до готовности добавив чеснок.

Картофель соединить с укропом, грибами и луком, посолить, поперчить, заправить сметаной. На обжаренную сторону блинчиков выложить по 1 столовой ложке начинки, блинчики свернуть конвертом и слегка обжарить в разогретом топленом масле.

Блинчики с грибами и помидорами

Ингредиенты

150 г муки, 2 яйца, 3 г сахара, 100 мл молока, 100 мл растительного масла, 3 г соли.

Для начинки: 200 г шампиньонов, 2 помидора (крупных), 100 г брынзы, 2 веточки базилика, 50 мл оливкового масла, перец, соль.

Способ приготовления

Муку просеять, смешать с яйцами, сахаром и солью. Тонкой струйкой влить молоко, замесить тесто. Тесто взбить и поставить в прохладное место на 30 минут.

Блинчики обжарить с обеих сторон на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.

Для приготовления начинки шампиньоны очистить, вымыть, нарезать тонкими ломтиками. Помидоры вымыть, нарезать дольками. Брынзу размять вилкой.

Базилик вымыть, обсушить, мелко нарезать. Шампиньоны обжарить в оливковом масле до золотистого цвета, добавить помидоры, посолить, поперчить, тушить до готовности грибов, охладить. Затем добавить брынзу, базилик, тщательно перемешать.

На теплые блинчики выложить начинку, разровнять. Блинчики свернуть трубочкой.

Блинчики с яйцами и молочными продуктами

Блинчики с творогом

Ингредиенты

500 г муки, 1 л молока, 6 яиц, 50 мл растительного масла, 3 г соли.

Для начинки: 300 г творога, 50 г сахара, 50 г сметаны, 2 желтка, 50 г измельченной апельсиновой цедры, соль.

Способ приготовления

Желтки яиц растереть с солью, добавить 500 мл молока и при постоянном помешивании постепенно всыпать муку. Замесить тесто. Затем влить остальное молоко и, все время размешивая, добавить взбитые яичные белки. Блинчики обжарить в растительном масле с одной стороны.

Для приготовления начинки творог растереть с сахаром, сметаной и желтками, посолить. Добавить апельсиновую цедру, тщательно перемешать. На обжаренную сторону блинчиков положить по 1 столовой ложке начинки, свернуть блинчики конвертом, обжарить в растительном масле. Такие блинчики можно подавать с жидким медом, сметаной или брусничным вареньем.

Сырные блинчики с йогуртом и сухофруктами

Ингредиенты

100 г пшеничной муки (грубого помола), 1 яйцо, 150 мл апельсинового сока, 150 мл минеральной воды, 100 мл растительного масла, 50 г сахара.

Для начинки: 100 г изюма (без косточек), 225 г сыра (мягкого, маложирного), 150 мл йогурта (натурального), 50 г кураги, 25 г лимонной цедры, 50 мл лимонного сока.

Способ приготовления

Муку соединить со взбитым яйцом, тщательно перемешать. Постепенно при постоянном помешивании добавить минеральную воду и апельсиновый сок. Полученную массу хорошо взбить.

Блинчики выпекать на раскаленной, смазанной маслом сковороде диаметром 20 см, пока они не подрумянятся и не начнут пузыриться снизу. Затем перевернуть блинчики и обжарить их с другой стороны. В процессе выпекания необходимо следить за тем, чтобы уже готовые блинчики оставались теплыми.

Для приготовления начинки сыр натереть на мелкой терке, смешать с йогуртом, измельченной лимонной цедрой и лимонным соком, все это тщательно взбить.

Добавить промытый изюм и нарезанную кубиками курагу. Смазать полученной смесью поверхность каждого блинчика, сложить их вчетверо так, чтобы блинчики приобрели клинообразную форму.

Готовые блинчики разложить на широком жаростойком блюде, посыпать сахаром и запекать в разогретой духовке до образования румяной корочки.

Блинчики с творожно-лимонной начинкой

Ингредиенты

250 г муки, 200 мл молока, 2 яйца, 5 г сахара, 35–50 мл растительного масла, соль.

Для начинки: 100 г творога, 75 мл сливок 30 %-ной жирности, 50 г сахара, 50 г лимонной цедры, 40 г изюма (без косточек).

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром и солью до образования пышной пены.

Влить молоко, 200 мл воды, растительное масло и тщательно перемешать. Всыпать муку и замесить жидкое тесто.

Набирая тесто небольшой ложкой, выпекать блинчики на раскаленной сковороде. Смазывать растительным маслом сковороду следует только под первый блин.

Для приготовления начинки взбить миксером творог со сливками, добавить сахар, изюм и мелко нарезанную лимонную цедру. Тщательно перемешать.

Выложить на блинчики начинку, разровнять.

Свернуть блинчики вчетверо.

Блинчики с творогом и шпинатом

Ингредиенты

300 г муки, 200 мл молока, 2 яйца, 5 г сахара, 50 мл растительного масла, 500 г топленого масла, 5 г шафрана, соль на кончике ножа.

Для начинки: 300 г шпината, 200 г творога, 50 г сыра (любого, твердых сортов), 100 мл сливок (жирных), молотый мускатный орех на кончике ножа, соль.

Способ приготовления

Для приготовления теста желтки растереть с шафраном, сахаром и солью, взбить, добавить молоко, перемешать, всыпать муку, добавить взбитые белки, тщательно перемешать. Затем добавить растительное масло, снова перемешать.

Набирая тесто небольшой ложкой, выпекать тонкие блинчики на раскаленной, смазанной топленным маслом сковороде.

Для приготовления начинки шпинат вымыть, опустить в кипящую воду и варить в течение 5 минут.

Затем воду слить, шпинат отжать и размять вилкой.

Сыр натереть на мелкой терке, половину смешать со шпинатом.

Добавить творог, взбитые сливки, молотый орех и соль, осторожно перемешать.
Выложить на блинчики начинку, разровнять.
Свернуть блинчики конвертом, посыпать оставшимся тертым сыром.

Блинчики «Восторг»

Ингредиенты

2 яйца, 2 чайные ложки дрожжей (сухих), 600 г муки, 200 мл молока, 50 г какао, 100 мл растительного масла, 25 г сахара, 50 мл йогурта, 3 г соли.

Для начинки: 350 мл сливок 30 %-ной жирности, 50 г сахарной пудры, 100 г темного шоколада (тертого), 50 г фундука (молотого).

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром и солью.

Дрожжи развести в 200 мл теплой воды и дать постоять в течение 10 минут.

В яичную массу всыпать муку, смешанную с какао, и, постоянно помешивая, влить тонкой струйкой молоко и воду с дрожжами, тщательно перемешать. Тесто выдержать при комнатной температуре в течение 1 часа. Выпекать блинчики на сковороде, смазанной растительным маслом.

Для приготовления начинки взбить сливки, добавить сахарную пудру, тертый шоколад и молотый фундук, тщательно перемешать. Теплые блинчики намазать начинкой, свернуть вчетверо, полить йогуртом.

Блинчики со сметанной начинкой

Ингредиенты

85 г муки, 50 г какао, 25 г сахара, 1 яйцо, 200 мл молока, 100 мл растительного масла.

Для начинки: 350 г сметаны, 150 г чернослива, 30 г грецких орехов, сахар.

Способ приготовления

Муку и какао просеять, смешать, добавить сахар и яйцо. Взбивая, постепенно добавить молоко. Тесто поставить в холодильник на 20 минут.

Блинчики выпекать на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Для приготовления начинки чернослив мелко нарезать, смешать со сметаной, сахаром и измельченными грецкими орехами.

На теплые блинчики выложить начинку, разровнять, блинчики свернуть вчетверо.

Блинчики с сыром, помидорами и базиликом

Ингредиенты

500 г муки, 1 л молока, 50 г сливочного масла, 6 яиц, 50 г мл растительного масла, 100 г листьев зеленого салата, 3 г соли.

Для начинки: 300 г сыра моцарелла, 100 г помидоров черри, 100 г зелени базилика, перец.

Способ приготовления

Желтки растереть с солью, добавить 500 мл молока и при постоянном помешивании постепенно всыпать муку. Затем влить остальное молоко и, все время размешивая, добавить взбитые яичные белки. Блинчики обжарить в разогретом растительном масле.

Для приготовления начинки помидоры черри вымыть, обсушить. Листья базилика отделить от веточек, вымыть, обсушить. Сыр моцарелла нарезать небольшими кубиками.

На каждый блинчик положить по кусочку сыра, помидору черри и листочку базилика, посыпать начинку перцем. Блины свернуть конвертиком и уложить на смазанный сливочным маслом противень. Запекать в горячей духовке в течение 10–15 минут.

Листья салата вымыть и обсушить. Подавать с листьями зеленого салата.

Блинчики с творогом и брусникой

Ингредиенты

150 г муки, 2 яйца, 50 г сахара, 100 мл молока, 100 мл растительного масла, 3 г соли.

Для начинки: 100 г творога (обезжиренного), 600 г брусники, 1 брюква, 1 зеленая редька, 1 корень сельдерея, сахар.

Способ приготовления

Муку просеять, смешать с яйцами, сахаром и солью. Тонкой струйкой влить молоко, замесить тесто. Тесто взбить и поставить в прохладное место на 30 минут. Блинчики выпекать с обеих сторон на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.

Для приготовления начинки бруснику перебрать, вымыть, обсушить, перемешать с сахаром и выдержать в течение 20 минут. Брюкву очистить, вымыть, нарезать тонкими ломтиками.

Редьку очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Корень сельдерея очистить, вымыть, мелко нарезать. Творог смешать с подготовленными ингредиентами, посыпать сахаром.

Блинчики с сельдерейным маслом

Ингредиенты

250 г муки, 500 мл молока, 3 яйца, 5 г сахара, 25 г топленого масла, 3 г соли.

Для начинки: 1 корень сельдерея, 100 г сливочного масла, 1 чайная ложка сметаны, 1 желток, соль.

Способ приготовления

Яйца смешать с солью и сахаром, добавить 100 мл молока, размешать, всыпать муку, замесить тесто, затем развести его оставшимся молоком.

Хорошо разогретую сковороду смазать топленным маслом, налить с помощью ложки тесто, быстро поворачивая сковороду, распределить тесто ровным тонким слоем и жарить, чтобы блинчик подрумянился с обеих сторон. Таким же образом выпекать остальные блинчики.

Для приготовления начинки корень сельдерея вымыть, очистить, отварить до готовности, пропустить через мясорубку, посолить, смешать со сливочным маслом, яичным желтком и сметаной. Смазать приготовленной смесью теплые блинчики, свернуть их трубочкой и подать к столу.

Блинчики с крапивным маслом

Ингредиенты

300 г муки, 200 мл молока, 2 яйца, 50 мл растительного масла, 100 г топленого масла, 5 г приправы карри, 3 г соли.

Для начинки: 100 г сливочного масла, 1 столовая ложка рубленых листьев крапивы (молодой), соль.

Способ приготовления

Для приготовления теста желтки растереть с приправой карри и солью, взбить, добавить молоко, перемешать, всыпать муку, добавить взбитые белки, тщательно перемешать. Затем добавить растительное масло, снова перемешать.

Набирая тесто небольшой ложкой, выпекать тонкие блинчики на раскаленной, смазанной топленным маслом сковороде.

Для приготовления начинки листья крапивы пропустить через мясорубку, растереть со сливочным маслом и солью. Смазать приготовленной смесью теплые блинчики, свернуть их трубочкой и подать к столу.

Блинчики с луковым маслом

Ингредиенты

150 г муки, 2 яйца, 5 г сахара, 100 мл молока, 100 мл растительного масла, 5 г куркумы, 3 г соли.

Для начинки: 100 г сливочного масла, 1 луковица, 1 чайная ложка сметаны, соль.

Способ приготовления

Муку просеять, смешать с яйцами, куркумой, сахаром и солью. Тонкой струйкой влить молоко, замесить тесто, взбить и поставить в прохладное место на 30 минут.

Блинчики выпекать с обеих сторон на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.

Для приготовления начинки лук очистить, пропустить через мясорубку, посолить, смешать со сливочным маслом и сметаной.

Смазать приготовленной смесью теплые блинчики, свернуть их вчетверо и подать к столу.

Блинчики с зеленым маслом

Ингредиенты

250 г овсяных хлопьев, 100 мл молока, 2 яйца, 100 мл растительного масла, 50 г сахара, соль.

Для начинки: 100 г сливочного масла, 1 столовая ложка рубленой петрушки, соль.

Способ приготовления

Овсяные хлопья залить молоком и выдержать в течение 1 часа. В молоко с овсяными хлопьями добавить взбитые яйца, сахар и соль. На разогретую сковороду, смазанную растительным маслом, ложкой наливать тесто и жарить блинчики с обеих сторон.

Для приготовления начинки сливочное масло взбить с петрушкой и солью.

Смазать приготовленной смесью теплые блинчики, свернуть их вдвое и подать к столу.

Блинчики с чесночным маслом

Ингредиенты

300 г муки, 2–3 яйца, 600 мл молока, 100 мл растительного масла, 5 г сахара, соль.

Для начинки: 100 г сливочного масла, 1 зубчик чеснока, 1 чайная ложка лимонного сока, соль.

Способ приготовления

Для приготовления теста смешать яйца, соль и сахар. Добавить муку, тщательно перемешать, постепенно влить молоко, продолжая размешивать. Добавить 50 мл растительного масла, перемешать. Блинчики выпекать с двух сторон на раскаленной сковороде.

Для приготовления начинки чеснок очистить, растолочь и посолить. Сливочное масло смешать с чесноком и лимонным соком. Смазать приготовленной смесью блинчики, свернуть их трубочкой и подать к столу.

Блинчики с огуречным маслом

Ингредиенты

2 яйца, 1–2 чайные ложки сухих дрожжей, 600 г муки, 200 мл молока, 100 мл растительного масла, 50 г сахара, 3 г соли.

Для начинки: 100 г сливочного масла, 1 огурец, ½ пучка укропа, соль.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром и солью. Дрожжи смешать с мукой и, постоянно помешивая, влить тонкой струйкой молоко и 200 мл воды. Выдержать при комнатной температуре в течение 1 часа. Блинчики выпекать на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.

Для приготовления начинки огурец вымыть, очистить и пропустить через мясорубку. Зелень укропа вымыть и нарубить. Смешать сливочное масло с огурцом и солью.

Смазать приготовленной смесью теплые блинчики, свернуть их конвертом, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Блинчики «Пикантные»

Ингредиенты

200 г муки, 400 мл молока, 3 яйца, 25 г топленого масла, 3 г соли.

Для начинки: 100 г сливочного масла, 50 г тертого корня хрена, ½ пучка петрушки, 1 чайная ложка лимонного сока, соль.

Способ приготовления

Яйца растереть с солью, добавить 100 мл молока, размешать, всыпать муку, замесить тесто.

Затем тесто развести оставшимся молоком. Блинчики выпекать на раскаленной сковороде, смазанной топленным маслом.

Для приготовления начинки зелень петрушки вымыть и нарубить. Тертый хрен сбрызнуть лимонным соком, посолить, смешать со сливочным маслом.

Смазать приготовленной смесью теплые блинчики, свернуть их трубочкой, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Блинчики с сырным маслом

Ингредиенты

400 г муки, 600 мл молока, 5 яиц, 50 г сливочного масла, 5 г сахара, 100 мл растительного масла, 3 г соли.

Для начинки: 100 г сливочного масла, 2 столовые ложки тертого сыра (любого), перец, соль.

Способ приготовления

Яичные желтки взбить, посолить, добавить молоко, сахар, растопленное сливочное масло и, размешивая, всыпать муку.

Добавить взбитые белки, тщательно перемешать.

Блинчики выпекать на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.

Для приготовления начинки в размягченное масло добавить тертый сыр, соль и перец. Смазать приготовленной смесью теплые блинчики, свернуть их вчетверо и подать к столу.

Блинчики по-французски

Ингредиенты

300 г муки, 2–3 яйца, 600 мл молока, 100 мл растительного масла, 5 г сахара, 5 г молотого кориандра, 100 г мелко нарезанного шнитт-лука, соль.

Для начинки: 100 г сливочного масла, 50 г грибов (любых, маринованных), перец, соль.

Способ приготовления

Яйца смешать с молотым кориандром, солью и сахаром.

Добавить муку, тщательно перемешать. Затем постепенно влить молоко, продолжая размешивать.

Добавить 50 мл растительного масла, перемешать.

Блинчики выпекать с двух сторон на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Для приготовления начинки маринованные грибы пропустить через мясорубку и смешать со сливочным маслом, добавить соль и перец.

Смазать приготовленной смесью теплые блинчики, свернуть их трубочкой, обильно посыпать шнитт-луком и подать к столу.

Блинчики «Витаминные»

Ингредиенты

250 г муки, 200 мл молока, 2 яйца, 35–50 мл растительного масла, 3 г молотого душистого перца, соль.

Для начинки: 100 г сливочного масла, 1 столовая ложка свекольного сока, перец, соль.

Способ приготовления

Яйца растереть с солью и молотым душистым перцем, всыпать муку, добавить растительное масло, размешать. Затем влить тонкой струйкой молоко, заместить тесто. Блинчики выпекать на раскаленной сковороде, смазав ее только под первый блин.

Для приготовления начинки свекольный сок посолить, поперчить, взбить со сливочным маслом.

Смазать теплые блинчики начинкой, свернуть их вчетверо и подать к столу.

Блинчики с томатным маслом

Ингредиенты

2 яйца, 200 мл кефира, 200 мл молока, 600 г муки, 5 г сахара, 100 мл растительного масла, 3 г соды, соль.

Для начинки: 100 г сливочного масла, 1 помидор, ½ пучка укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Яйца взбить с солью, добавить кефир и молоко, тщательно размешать. При помешивании постепенно добавить муку. Затем добавить сахар, соду и растительное масло, замесить тесто.

Блинчики выпекать на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.

Для приготовления начинки зелень укропа вымыть и нарубить. Помидоры вымыть, обдать кипятком, очистить от кожицы, пропустить через мясорубку, соединить со сливочным маслом, посолить и поперчить.

Смазать приготовленной смесью теплые блинчики, свернуть их трубочкой, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Блинчики с яичным маслом

Ингредиенты

100 г муки, 3 г соды, 1 яйцо, 100 мл молока, 100 г кукурузы (консервированной), 1 пучок петрушки, 100 мл растительного масла, 10 г соли.

Для начинки: 100 г сливочного масла, 1 яйцо (сваренное вкрутую), 1 чайная ложка горчицы, 1 пучок укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Муку просеять, добавить соду, растертое с солью яйцо и молоко. Взбивать до однородной массы.

Зелень петрушки вымыть, обсушить, мелко нарезать.

Добавить в тесто консервированную кукурузу и петрушку.

Тесто перемешать и поставить в холодильник на 30 минут.

Блинчики обжаривать с обеих сторон в разогретом растительном масле до золотистого цвета. Для приготовления начинки зелень укропа вымыть, мелко нарезать.

Яйцо очистить, нарубить, посолить, поперчить, смешать со сливочным маслом, половиной укропа и горчицей. Смазать приготовленной смесью теплые блинчики, свернуть их вдвое, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Блинчики с горчичным маслом

Ингредиенты

250 г муки, 200 мл молока, 2 яйца, 5 г сахара, 35–50 мл растительного масла, соль.

Для начинки: 100 г сливочного масла, 1 столовая ложка горчицы, 1 желток, соль.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром и солью до образования пышной пены. Влить молоко, 200 мл воды, растительное масло и тщательно перемешать. Всыпать муку и с помощью венчика замесить жидкое тесто без комков. Блинчики выпекать на раскаленной сковороде, смазав ее растительным маслом только перед выпечкой первого блина. Для приготовления начинки яичный желток взбить с горчицей и солью, смешать со сливочным маслом. Смазать приготовленной смесью теплые блинчики, свернуть их трубочкой и подать к столу.

Блинчики с маслом и сельдью

Ингредиенты

200 г муки, 200 мл молока, 2 яйца, 5 г сахара, 50 г топленого масла, 3 г молотого красного перца, соль.

Для начинки: 100 г сливочного масла, 50 г филе сельди, ½ пучка лука.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, молотым красным перцем и солью. Влить молоко, 200 мл воды и тщательно перемешать. Всыпать муку и замесить тесто. Блинчики выпекать на раскаленной сковороде, смазанной топленым маслом.

Для приготовления начинки зеленый лук вымыть и нарубить. Филе сельди несколько раз пропустить через мясорубку, смешать со сливочным маслом и зеленым луком.

Смазать приготовленной смесью теплые блинчики, свернуть их вчетверо и подать к столу.

Блинчики с маслом, сельдью и сыром

Ингредиенты

200 г муки, 200 мл молока, 2 яйца, 5 г сахара, 50 г сливочного масла, 3 г молотого мускатного ореха, соль.

Для начинки: 100 г сливочного масла, 100 г филе сельди, 1 столовая ложка тертого сыра (любого).

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, мускатным орехом и солью. Влить молоко, 200 мл воды и тщательно перемешать. Всыпать муку и замесить тесто. Блинчики выпекать на раскаленной сковороде, смазанной сливочным маслом.

Для приготовления начинки филе сельди пропустить несколько раз через мясорубку, смешать с тертым сыром и сливочным маслом. Смазать приготовленной смесью теплые блинчики, свернуть их конвертом и подать к столу.

Блинчики с паштетом из брынзы

Ингредиенты

500 г муки, 5 яиц, 200 г сливочного масла, 500 мл молока, 300 г сыра (любого), 3 г соли.

Для начинки: 100 г брынзы, 50 г сливочного масла, 3–4 веточки петрушки, перец.

Способ приготовления

Сыр натереть на мелкой терке. Отделить белки от желтков. Желтки взбить с молоком, добавить сыр, муку и соль, тщательно перемешать. В полученное тесто осторожно ввести взбитые белки.

Блинчики выпекать на раскаленной сковороде, смазанной сливочным маслом.

Для приготовления начинки брынзу пропустить несколько раз через мясорубку и взбить с размягченным сливочным маслом.

В полученную смесь добавить молотый перец. Веточки петрушки вымыть, обсушить, мелко нарезать и добавить в начинку.

Теплые блинчики смазать начинкой, свернуть трубочкой.

Блинчики с яйцами и мясом

Ингредиенты

600 г муки, 200 г сметаны, 2 яйца, 100 мл растительного масла, 3 г соли.

Для начинки: 200 г говядины (отварной), 2–3 яйца (сваренных вкрутую), 50 г сливочного масла, ½ пучка зеленого лука, соль.

Способ приготовления

Отделить желтки от белков. Сметану посолить и взбить. Продолжая взбивать, добавить желтки. При постоянном помешивании засыпать муку тонкой струйкой. Взбить белки и, аккуратно помешивая, добавить в тесто. Блинчики выпекать на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.

Для приготовления начинки яйца очистить. Зеленый лук вымыть и нарубить. Мясо и яйца пропустить через мясорубку, добавить зеленый лук, посолить и растереть смесь со сливочным маслом.

Начинку выложить на теплые блинчики, разровнять. Блинчики свернуть вчетверо.

Блинчики с творожной массой

Ингредиенты

200 г муки, 200 мл молока, 2 яйца, 50 г сахара, 100 мл растительного масла, 10 г лимонной цедры (тертой), 100 г сахарной пудры, соль.

Для начинки: 600 г творога, 40 г сливочного масла, 60 г сахара, 50 г сливок или сметаны, 100 г изюма, 50 г цукатов, ванилин на кончике ножа, соль.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, лимонной цедрой и солью. Влить молоко, 200 мл воды и тщательно перемешать. Всыпать муку и замесить тесто. Блинчики выпекать на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.

Для приготовления начинки творог протереть через сито или прокрутить через мясорубку, смешать со сливками или сметаной, добавить сахар, соль и сливочное масло, все тщательно перемешать. В готовую творожную массу добавить ванилин, цукаты и изюм.

Выложить на теплые блинчики творожную начинку, разровнять. Блинчики свернуть вчетверо и посыпать сахарной пудрой.

Подавать к столу можно со сметаной, жидким медом или вареньем.

Блинчики с творожно-медовой начинкой

Ингредиенты

200 г муки, 200 мл молока, 2 яйца, 100 г сливок или сметаны, 50 г сахара, 50 г сливочного масла, 3 г молотой корицы, соль.

Для начинки: 400 г творога, 60 г сахара, 200 г меда, 4 желтка, 80 г сливочного масла.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, молотой корицей и солью. Влить молоко, 200 мл воды, и тщательно перемешать. Всыпать муку и замесить тесто. Блинчики выпекать на раскаленной сковороде, смазанной сливочным маслом.

Для приготовления начинки творог протереть через сито или пропустить через мясорубку. Желтки растереть с сахаром и медом, добавить размягченное масло, взбить в пышную массу. Творог смешать с полученной массой, тщательно перемешать.

Теплые блинчики смазать начинкой, сложить вчетверо.

К столу можно подавать со взбитыми сливками или сметаной.

Блинчики с творогом и бананами

Ингредиенты

230 г манной крупы, 200 мл молока, 2 яйца, 100 г сливочного масла, соль.

Для начинки: 500 г творога, 250 г сметаны, 3 банана, 150 г сахара, 100 г темного шоколада, ванилин на кончике ножа.

Способ приготовления

В молоке размешать яйца и манную крупу, добавить соль, тщательно перемешать. Дать тесту постоять, чтобы крупа разбухла.

Блинчики выпекать на раскаленной сковороде, предварительно смазанной сливочным маслом.

Для приготовления начинки творог пропустить через мясорубку вместе с мякотью бананов, добавить немного сметаны, сахар и ванилин, тщательно перемешать.

Шоколад натереть на крупной терке, смешать с творожной массой, оставив немного для украшения.

Выложить на теплые блинчики начинку, разровнять.

Блинчики аккуратно свернуть вчетверо.

При подаче к столу украсить тертым шоколадом.

Блинчики с творожно-ореховой начинкой

Ингредиенты

600 г муки, 200 г сметаны, 100 мл молока, 2 яйца, 100 мл растительного масла, 25 г сахара, 100 г сахарной посыпки (готовой), 3 г соли.

Для начинки: 500 г творога, 250 г сметаны, 20 г лимонной цедры, 150 г сахара, 200 г орехов кешью, 2–3 веточки мяты, ванилин на кончике ножа.

Способ приготовления

Желтки отделить от белков. Сметану посолить и взбить. Продолжая взбивать, добавить желтки и сахар. При постоянном помешивании засыпать муку тонкой струйкой. Затем влить молоко, тщательно перемешать.

Взбить белки и, аккуратно помешивая, добавить в тесто.

Блинчики выпекать на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.

Для приготовления начинки творог пропустить через мясорубку, смешать со сметаной, ванилином, сахаром и мелко нарубленной лимонной цедрой. Орехи кешью измельчить. Мяту вымыть, обсушить, мелко нарезать.

Орехи и мятку добавить в начинку, тщательно перемешать.

Выложить на теплые блинчики начинку, разровнять. Блинчики свернуть вчетверо и украсить посыпкой.

Блинчики, запеченные с сыром и толокном

Ингредиенты

400 г муки, 600 мл молока, 5 яиц, 50 г сливочного масла, 25 г сахара, 50 мл растительного масла, 3 г соли.

Для начинки: 50 г сыра (любого, тертого), 100 г толокна, 175 г сливочного масла, 100 г сметаны.

Способ приготовления

Яичные желтки отделить от белков, взбить, посолить, добавить молоко, сахар, растопленное масло. При постоянном помешивании всыпать муку.

Тщательно перемешать, осторожно ввести взбитые белки.

Блинчики выпекать на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.

Для приготовления начинки толокно смешать со 100 г сливочного масла. Один блинчик смазать сливочным маслом, посыпать сыром, накрыть другим блинчиком, положить сверху 2 столовые ложки толокна, разровнять. Затем накрыть еще одним блином. Остальные блинчики приготовить таким же образом. Блинчики сложить вдвое, уложить в смазанную маслом форму, полить сметаной и запекать в разогретой до 150 °С в течение 20–30 минут.

Блинчики с рисом и творогом

Ингредиенты

150 г муки, 2 яйца, 20 г сахара, 100 мл молока, 100 г панировочных сухарей, 100 мл растительного масла, 3 г соли.

Для начинки: 600 мл молока, 200 г риса, 50 г сахара, 3 яйца, 100 г творога, 5 г корицы, 100 г сливочного масла (растопленного).

Способ приготовления

Муку просеять, смешать с яйцами, сахаром и солью.

Тонкой струйкой влить молоко, замесить тесто.

Тесто взбить и поставить в прохладное место на 30 минут.

Блинчики выпекать на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.

Для приготовления начинки молоко довести до кипения, добавить 25 г сливочного масла, рис и сахар, сварить густую кашу. Когда каша остынет, добавить творог, желтки, взбитые белки, перемешать, всыпать корицу, еще раз тщательно перемешать.

На каждый блинчик аккуратно положить по 2 столовые ложки начинки, блинчики свернуть конвертом, уложить в смазанную маслом и обсыпанную сухарями форму, полить оставшимся маслом.

Подготовленные блинчики запекать в разогретой до 200 °С духовке в течение 10–15 минут.

Блинчики с овощами и зеленью

Блинчики по-еврейски

Ингредиенты

300 г муки, 2–3 яйца, 600 мл молока, 100 мл растительного масла, 5 г сахара, 200 г сметаны, соль.

Для начинки: 3 яйца, 2–3 морковки.

Способ приготовления

Для приготовления теста смешать яйца, соль и сахар.

Добавить муку, тщательно перемешать.

Затем постепенно влить молоко, продолжая размешивать.

Добавить 50 мл растительного масла, перемешать.

Блинчики выпекать с двух сторон на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Для приготовления начинки морковь тщательно вымыть, очистить, натереть на крупной терке, обжарить в растительном масле. Яйца сварить вкрутую, мелко порубить.

Смешать морковь и яйца.

Блинчики нафаршировать начинкой, обжарить с двух сторон в растительном масле.

К столу подавать со сметаной.

Блинчики с кабачковой начинкой

Ингредиенты

400 г муки, 600 мл молока, 5 яиц, 50 г сливочного масла, 5 г сахара, 100 мл растительного масла, 3 г соли.

Для начинки: 2 кабачка (молодых), 1 луковица, 1 стручок сладкого перца, 2 помидора, 75 мл растительного масла, душистый перец, соль.

Способ приготовления

Яичные желтки взбить, посолить, добавить молоко, сахар, растопленное сливочное масло и размешивая, всыпать муку. Добавить взбитые белки, тщательно перемешать.

Блинчики выпекать на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.

Для приготовления начинки кабачки вымыть, очистить от кожуры, нарезать мелкими кубиками и обжарить в растительном масле. Репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в растительном масле. Сладкий перец вымыть, удалить плодоножку с семенами, нарезать мелкими кубиками, обжарить в растительном масле.

Помидоры вымыть, нарезать мелкими кубиками. Кабачки соединить с луком, сладким перцем и помидорами, посолить, приправить душистым перцем и тушить в течение 3–5 минут.

Начинку остудить.

Выложить на блинчики начинку, разровнять.

Свернуть блинчики вчетверо.

Блинчики с капустной начинкой

Ингредиенты

300 г муки, 2–3 яйца, 600 мл молока, 100 мл растительного масла, 5 г сахара, 200 г сметаны, 5 г приправы хмели-сунели, соль.

Для начинки: 200 г капусты (свежей), 3 яйца (вареных вкрутую), 1 пучок петрушки, 50 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Яйца смешать с приправой хмели-сунели, солью и сахаром. Добавить муку, тщательно перемешать. Затем постепенно влить молоко, продолжая размешивать. Добавить 50 мл растительного масла, перемешать. Блинчики выпекать с двух сторон на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде.

Для приготовления начинки капусту тонко нашинковать и обжарить на горячей сковороде в небольшом количестве растительного масла. Яйца мелко нарубить. Капусту посолить, поперчить, добавить яйца, тщательно перемешать.

Петрушку вымыть, обсушить, мелко нарезать, добавить в капустную начинку. Выложить на блинчики начинку, разровнять.

Свернуть блинчики конвертом.

Подавать к столу со сметаной.

Блинчики с квашеной капустой и помидорами

Ингредиенты

250 г муки, 200 мл молока, 3 яйца, 35–50 мл растительного масла, 5 г чеснока (молотого, сушеного), соль.

Для начинки: 3–4 помидора (крупных), 150 г капусты (квашеной), 1 луковица, 50 г зеленого лука, 30 мл растительного масла, сахар, перец, соль.

Способ приготовления

2 яйца взбить с молотым чесноком и солью до образования пышной пены.

Влить молоко, 200 мл воды, половину растительного масла и тщательно перемешать. Всыпать муку и замесить жидкое тесто.

Блинчики выпекать на раскаленной сковороде, смазав ее растительным маслом только перед выпеканием первого блинчика.

Для приготовления начинки помидоры вымыть, нарезать ломтиками. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать тонкими кольцами, обжарить в растительном масле.

Квашеную капусту смешать с сахаром, добавить помидоры, посолить, поперчить, добавить к репчатому луку, тушить на медленном огне в течение 20–30 минут. В начинку добавить мелко нарезанный зеленый лук, тщательно перемешать.

На середину каждого блинчика положить начинку, блинчики свернуть конвертом, смазать взбитым яйцом, уложить в смазанную маслом форму и запекать в разогретой духовке в течение 15–20 минут. К столу можно подавать с сырным соусом, сметаной или майонезом.

Блинчики с зеленым луком и морковью

Ингредиенты

250 г муки, 200 мл молока, 2 яйца, 35–50 мл растительного масла, 5 г кориандра (молотого), 100 г зелени кинзы, соль.

Для начинки: ½ пучка зеленого лука, 1 морковка, 1 столовая ложка томатной пасты, 1 яйцо (сваренное вкрутую), 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.